



MENDES & SYMINGTON



CONTACTO ALVARINHO 2024

(PT)

Contacto Alvarinho é obtido a partir da casta nobre Alvarinho exclusivamente produzida na sub-região de Monção e Melgaço. A localização desta sub-região facultar-lhe um clima temperado estando rodeada por um conjunto de serras da fronteira espanhola que nos permite uma conjugação única entre a pluviosidade, a temperatura e luminosidade necessárias para a perfeita maturação das uvas.

Na produção deste vinho, foram selecionadas vinhas próximas do rio com solos de origem granítica de textura franco-arenosa. Situadas a baixa altitude, com aluviões e terraços fluviais bem presentes, oferecendo ao vinho complexidade, mineralidade e amargor próprio da casta.

Vinificação

Uvas colhidas manualmente em caixas pequenas e transportadas para a adega num curto espaço de tempo. Efetuado desengace total com uma ligeira maceração peculiar. Clarificação pelo frio a 12°C. Fermentação com velocidade e temperatura controlada. Estágio mínimo de 3 meses sobre borras finas com bâtonnage regular.

Notas de prova

Cor limão pálido. Aroma fino e intenso marcadamente mineral. Notas cítricas bem presentes e complexidade no palato. Leves notas de chá e toranja, oferecem estrutura aliada a uma grande untuosidade e cremosidade. Final longo e complexo. Deve ser servido a 10-12°C.

(EN)

Contacto Alvarinho is obtained from the noble Alvarinho grape variety grown exclusively in the sub-region of Monção and Melgaço. The location of this sub-region provides it with a temperate climate, being surrounded by a range of mountains on the Spanish border, which allows us a unique combination between precipitation, temperature and light required for the perfect maturation of the grapes. For the production of this wine, vineyards were selected near the river with granite soils of sandy loam texture. Located at low altitude, with alluvium and fluvial terraces well present, offering the wine complexity, minerality and bitterness typical of the variety.

Vinification

Handpicked grapes into small boxes and carried to the winery in a short period of time. Total de-stemming with a short skin maceration. Cold clarification at 12°C. Fermentation with controlled velocity and temperature. Minimum 3 month ageing on fine lees with regular bâtonnage.

Tasting notes

Pale lemon color. Pronounced intensity on the nose markedly mineral and slim. Very present citrus notes and complexity on the palate. Light notes of tea and grapefruit, offering structure combined with a great untuosity and creaminess. Long and complex finish. Should be served at 10-12°C.

Denominação (Denomination)

DOC Vinho Verde
Alvarinho, Monção e Melgaço

Castas (Varieties)

100% Alvarinho

Produção (Production)

450.000
Garrafas (bottles)

Álcool (Alcohol)

12.5% vol.

pH

3.30

Acidez Total (Total acidity)

7.0 g/L

Tempo aceitável de guarda

Acceptable storage time

10 anos (years)